農林水産省「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」対応
「JGAP放射能への対応のガイドライン」対応

JGAP

ジェイギャップ

Japan Good Agricultural Practice

（　日本の　　良い　　農業の　　やり方　）

農場用　管理点と適合基準

茶

2012

2012年1月20日発行
2012年3月1日審査・認証開始

～　ＪＧＡＰの理念　～

人間と地球と利潤の間に矛盾の無い農業生産の確立と、生産・流通・消費の信頼関係構築を目指します。

日本の農場において、安全な農産物の生産、環境に配慮した農業、農業生産者の安全と福祉、適切な販売管理を実現するための手法としてJGAPは開発されました。JGAPが農場に導入されることにより、持続可能な農業経営を確立するとともに、消費者・食品事業者の信頼を確保することができるようになります。

JGAPとは日本の生産環境に適した農業生産工程管理の手法であり、日本の農業生産者と農産物流通業者の両者が協力して開発するべきものです。農業生産者が継続的に実行可能であり、且つ消費者・食品事業者が安心できる農業生産工程管理を構築する必要があります。

JGAPは農業生産者が自主的に取り組むべき経営手法である一方、その導入の達成段階は審査・認証制度を通して社会に広く認知されるべきであり、農業生産者が農産物販売において供給者としての信頼性を表現する基準としても機能すべきものです。

農産物の安全を確保して消費者を守り、地球環境を保全し、同時に持続的な農業経営を確立することがJGAPの目指す最終的な目標です。

目　次

1. はじめに p.1
2. 本書の利用方法 p.1
3. 適用範囲 p.2
4. JGAP審査・認証の流れ p.3
5. 前版の取扱いについて p.4
6. 著作権について p.4
7. 免責事項 p.4
8. 言葉の定義と説明 p.4

～ 管理点と適合基準 ～

【JGAP基本項目：A～D】

A. 農場運営と販売管理 p.11
1. 農場運営
2. 計画と記録
3. 販売管理とトレーサビリティ

B. 食の安全 p.19
4. 土・水・苗の管理
5. 肥料等の管理
6. 農薬の管理
7. 摘採・生葉運送・生葉引渡しにかかわる衛生管理
8. 茶工場にかかわる衛生管理

C. 環境保全型農業 p.30
9. 水の保全
10. 土壌の保全
11. 周辺地への配慮
12. 廃棄物の適切な処理と減量・リサイクル
13. エネルギーの節約
14. 環境保全への意識と生物多様性への配慮

D. 労働安全 p.34
15. 作業者の安全

E. 仕上茶専用項目 p.38

参考ページ
茶製造における一般衛生管理のポイント p.42

関連法令と参考文献一覧 p.46

１．はじめに

本書は、下記の項目に関する適正農業規範（Good Agricultural Practice)であり、適切な農場管理とその実践について示したものです。

A　農場運営と販売管理
B　食の安全
C　環境保全型農業
D　労働安全

農産物の生産工程全体を通し、上記4項目に関わる重要な管理点を列挙してあります。これらの管理点は、多様な生産者に共通する最低限の基準をまとめたものであり、それぞれの特徴ある農業のやり方や工夫を阻害しないよう作成されています。JGAPの管理点に注目して農場管理を行うことにより、上記4項目について適切に対応することができます。
また、JGAPが農場に導入されることにより、国際的にも高く評価される農場管理のレベルが実現し、同時に消費者を含む農産物の買手との信頼関係構築に活用することができます。

JGAPは、農業生産者が主体的に活用する農業生産工程管理手法です。自己点検を通して農場管理を継続的に改善する経営管理体制を構築することができます。農産物の安全性を高める科学的なアプローチであり、農業生産者が自らの品質保証の仕組みとして導入するものです。またJGAPは、生物多様性の維持を含む環境保全型農業を基本とした持続的な農業経営を実現するものです。同時に、農場管理の適正化と効率化を通して、生産効率の向上にも寄与するものです。
一方で、第三者による審査・認証制度を活用することで、適切な農場管理を実践している信頼性の高い農業生産者や団体であることを社会全般へアピールすることができます。

２．本書の利用方法

本書には、二つの利用方法が用意されています。

一つ目の使い方は、農業生産者または生産者団体の経営者が農場・団体管理の改善のために本書を参考資料として利用する方法です。適切で効率的な農場・団体管理を実現するために、本書は役に立ちます。

二つ目の使い方は、適切な農場管理が実践されている農場・団体であることを消費者を含む社会全般に対して広く示すために、本書に定められた基準への適合性を第三者が評価する利用方法（JGAP審査・認証）です。JGAP認証は、信頼できる農場の目印として流通等の現場で活用されます。

３．適用範囲

本書の構成は、基本項目と仕上茶専用項目に分かれています。農場によって取り組む項目は異なります。下記の分類を元に取り組むべき項目を選んでください。

適用範囲（認証範囲）	A～D:基本項目	E:仕上茶専用項目	補足説明
生葉工程	○		茶の栽培･摘採･生葉出荷までの工程が対象
生葉工程＋荒茶工程	○		上記の生葉工程に加えて、生葉受入･生葉保管･荒茶製造･荒茶包装･荒茶保管･荒茶出荷までの工程が対象
生葉工程＋荒茶工程＋仕上茶工程	○	○	上記の生葉工程と荒茶工程に加えて、仕上茶製造･仕上茶包装･仕上茶保管･仕上茶出荷までの工程が対象

(1) 仕上茶工程のみ、荒茶工程のみ、荒茶工程＋仕上茶工程のみの認証はできません。

(2) 出荷（積込・輸送・引渡し）の適用範囲については、総合規則「JGAP審査・認証の範囲」を参照して下さい。

(3) JGAP認証農場で生産された農産物（生葉・荒茶・仕上茶）とそうでない農産物（生葉・荒茶・仕上茶）が合葉された場合には、JGAP認証は取得できません。但し、適切に識別管理等が可能な場合には、範囲を限定して認証することは可能です（管理点3.1.2、E 3.1.3参照）。

(4) JGAP で対象範囲とする仕上茶工程は、使用する荒茶原料が当該農場で生産されたものに限ります。外部の農場の荒茶やその他の食品等を混合した場合には対象外となります（総合規則「JGAP審査・認証の範囲」参照）。

(5) 品目については、【緑茶】【ウーロン茶】【紅茶】があります。品目は認証書へ記載されます。審査申込みの際に申請が必要です（【緑茶】【ウーロン茶】【紅茶】の定義については、８．言葉の定義と説明　を参照）。

(6) JGAPには、個別認証と団体認証があります。経営形態・戦略により様々な適用範囲が考えられます。以下に事例を示します。

①自園自製自販　→　個別認証で、生葉工程＋荒茶工程＋仕上茶工程を対象とする。

②買葉製造業　→　個別認証で、自園に限定して生葉工程＋荒茶工程＋仕上茶工程を対象とする。

③協同組合組織　→　団体認証で、組合員農場と共に生葉工程＋荒茶工程＋仕上茶工程を対象とする。

４．JGAP審査・認証の流れ

ステップ	１．個別審査・認証の場合	２．団体審査・認証の場合
①	「JGAP 農場用 管理点と適合基準　茶」を理解します。	「JGAP 農場用 管理点と適合基準　茶」及び「JGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」を理解します。
②	「JGAP 農場用 管理点と適合基準　茶」に基づく手順を構築し、運営します。	「JGAP 農場用 管理点と適合基準 茶」及び「JGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」に基づく「団体・農場管理マニュアル」を作成し、それに則って運営します。
③	自己点検を行い、改善すべき点を改善します。	自己点検及び内部監査を行い、改善すべき点を改善します。内部監査は、団体事務局、茶工場及び全ての農場に対して行う必要があります。
④	日本GAP協会が認定した審査・認証機関に審査を申請し、審査が行われます。管理点は全て審査され、それぞれの結果が「適合」「不適合」「該当外」のどれかに決定されます。	日本GAP協会が認定した審査・認証機関に審査を申請し、審査が行われます。管理点は全て審査され、それぞれの結果が「適合」「不適合」「該当外」のどれかに決定されます。農場の審査は、サンプリングとなります（農場数の平方根以上で小数点を切上げた数）。
⑤	指摘された不適合項目を是正し、是正報告書を審査・認証機関へ送付します。	指摘された不適合項目を是正し、是正報告書を審査・認証機関へ送付します。
⑥	審査・認証機関の判定審議の結果、下記の合格基準を満たした農場にJGAP認証が与えられます。	審査・認証機関の判定審議の結果、下記の合格基準を満たした団体にJGAP認証が与えられます。
	「JGAP 農場用 管理点と適合基準　茶」 ⇒　該当する必須項目に１００%適合 該当する重要項目に９５%以上適合	「JGAP 農場用 管理点と適合基準　茶」 ⇒　該当する必須項目に１００%適合 該当する重要項目に９５%以上適合
		「JGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」 ⇒　該当する項目に１００%適合

５．前版（第1版）の取扱いについて

『JGAP 農場用 管理点と適合基準 茶 2012』審査・認証開始後も、『JGAP 農場用 管理点と適合基準 日本緑茶 第１版』による審査・認証(初回・更新審査)は、2013年2月末まで継続します。

６．著作権について

① JGAP 総合規則
② JGAP 農場用 管理点と適合基準
③ JGAP 団体事務局用 管理点と適合基準

この3つの文書は特定非営利活動法人日本GAP協会が作成しました。これらの著作権は、日本GAP協会に帰属します。これらの文書より二次的著作物を作成する場合は、日本GAP協会に事前に許諾を得る必要があります。

７．免責事項

日本GAP協会及びJGAPの審査・認証機関は、JGAP認証を取得した農場・団体が販売する農産物について、法的な責任を負いません。

８．言葉の定義と説明　　※『JGAP 総合規則 』も参照のこと

アルファベット

1) **GAP**：Good Agricultural Practice の頭文字で、直訳すると「良い農業のやり方」で、「適正農業規範」や「農業生産工程管理手法」などと訳されている。農産物生産の各段階で生産者が守るべき管理基準とその実践のことで、食の安全、環境保全型農業、労働安全などの視点から適切な農場管理のあり方についてまとめられたもの。
2) **ISO17025**：ISOで定められた試験所及び校正機関の能力に関する要求事項が定められた規格。この規格の認証を取得している検査機関は、国際的に信頼できる検査機関といえる。
3) **JGAP**：Japan Good Agricultural Practice の頭文字で、日本の生産者、小売業者、卸業者、食品製造業者、営農指導関係者、研究者などにより作成されたGAP。日本の法律ならびに生産環境、社会環境などを考慮したGAPのこと。
4) **JGAP指導員**：日本GAP協会認定のJGAP指導員基礎研修に参加し、試験に合格し登録された者のこと。
5) **JGAP総合規則**：JGAPの理念と制度全般、JGAP審査・認証の規則と手順、JGAPの表示、他のGAPとの関係（同等性認証）について規則が定められている文書。
6) **JGAPマーク**：日本GAP協会が保有する登録商標であり、食の安全、環境保全型農業、労働安全と労働福祉に配慮した農場管理を行う農場・団体で生産された農産物であることを表すもの。
7) **POPs物質**：「残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約」（通称POPs条約、2001年5月採択）で製造・使用が原則禁止された化学物質で、人や環境への毒性、難分解性、生物濃縮性、長距離移動性の性質を有している物質のこと。

あ行

8) **荒茶**：生葉より製造した仕上茶の原料となる食品である。抹茶の原料である“碾茶”も“荒茶”と呼称する。

9) **荒茶工程**：生葉受入・生葉保管・荒茶製造・荒茶包装・荒茶保管・荒茶出荷における一連の工程を指す。

10) **異物**：目的の農産物以外のもの。

11) **飲用水**：水道法必須項目10項目の水質検査の結果、「水質基準に関する省令」の基準値を満たしている水。また、厚生労働省の定める放射性物質の基準にも適合している水である。

12) **ウーロン茶**：烏龍茶と書く。緑茶と紅茶の中間的な発酵茶であるが、水色は紅褐色を呈し、飲み易い味と香りが高いのが特徴。台湾及び中国の福建省等で生産する。狭義では烏龍茶品種を用いて単独精製されたものをさすが、一般に半発酵茶全体の呼称として用いられる（茶の科学用語辞典より）。

か行

13) **該当外**： その農場にとって管理点ではない項目。例えば、外部委託の無い農場は、1.3.1外部委託先との合意、及び1.3.2外部委託先の監視は該当外となる。

14) **外部精度管理試験**：Codex(国際食品規格)委員会による「試験室の熟練度試験」を基本とした検査機関の分析精度を確認する試験のこと。

15) **外来生物**：もともと日本にいなかった生物で、人間によって日本に持ち込まれたもの。

16) **慣行レベル**：地域で慣行的に行われている農作物栽培における、化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと。各都道府県が定めている基準。

17) **官能検査**：人の五感を活用して、荒茶・仕上茶に対して、外観（形状・色沢）及び内質（水色・滋味・香気）の観点より、品質チェックする行為を言う。本基準では、異味・異臭の安全性の確認に使用する。

18) **管理点**：**農場経営と販売管理、**農産物の安全、環境への配慮、生産者の安全と福祉の４つの農場管理の視点から要求される管理すべきポイント。

19) **管理運営基準**：食品衛生法第50条2項に定める“営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置”及び第51条に規定する“営業施設の基準その他必要な事項”を指し、茶工場が遵守すべきものである。詳細は、地方公共団体（都道府県・指定都市・中核市）の条例に規定されている。

20) **行政**：国及び地方公共団体をさす。

21) **紅茶**：生葉の酸化酵素を十分に働かせて製造した茶。完全な発酵茶である（茶の科学用語辞典より）。

22) **顧客**：商品を販売する相手。生葉が商品の場合には荒茶工場が、荒茶が商品の場合には茶商等が、仕上茶が商品の場合には小売店や消費者等が顧客となる。

23) **国際標準化機構(ISO)**:規格を国際的に標準化する機構(International Organization for Standardization)。ここで定められた基準は、製品の品質や、工場および認証機関、検査機関などの管理について一定の信頼性を証明するために使われる。

24) **個人衛生管理**：食品安全管理のうち、人による危害要因を低減させるために実施する基本的事項。例えば、手指に怪我がある者が素手で茶葉に触らない、トイレの後は手洗いを実施する、茶工場内に入る前に靴を履き替える、時計や携帯電話等が異物混入するのを防止する等がある（ISO22000の要員の衛生に相当する）。

25) **個別審査・認証**：一つの農場（法人、個人）が単独でJGAP審査・認証を受けること。

さ行

26) **栽培**：定植、病害虫の防除、除草、施肥、耕起、整枝、更新、改植等の摘採以外の圃場における一連の作業活動をいう。

27) **作業者**：農場で農業生産に関わる全ての人。

28) **作物**：栽培中の茶（種苗、幼木、成園の状態がある）を指す。以下、茶樹と呼ぶ。

29) **残留農薬基準**：食品衛生法に基づき、人の健康を損なうことがないよう、食品に残留する農薬等の限度量として定められたもの。

30) **産業廃棄物管理票**：産業廃棄物の不適切な処理や、処理にまつわる事故を防止するために、廃棄物排出者が廃棄物に関する情報を記載する書類のこと。マニフェストともいう。

31) **仕上茶**：最終的に飲食用に供する状態にした食品。抹茶、粉末茶、ティーバック等も含む。尚、JGAPが対象とする仕上茶は、使用する荒茶原料が当該農場で生産されたものに限る。外部の農場の荒茶やその他の食品等を混合した場合には対象外となる。

32) **仕上茶工程**：仕上茶製造・仕上茶包装・仕上茶保管・仕上茶出荷の一連の工程を指す。

33) **自己点検**：『JGAP 農場用 管理点と適合基準』で自らの農場管理を点検・確認すること。JGAPでは年に一回以上実施することが求められており、不適合項目は改善しなければならない。

34) **施設**：農場内で生葉工程・荒茶工程・仕上茶工程に使用するための全ての建物、構築物および装置。例えば、農薬・肥料の保管庫、農機具の保管庫、茶工場、トイレ等が相当する。

35) **自然保護地**：環境省が定めた次の地域。原生自然環境保全地域、自然環境保全地域、都道府県自然環境保全地域、国立公園、国定公園、都道府県立自然公園、鳥獣保護区、生息地等保護区、ラムサール条約登録湿地、世界自然遺産。

36) **商品**：顧客に最終的に引渡す農産物。生葉、荒茶、仕上茶がある。

37) **商品の異常**：通常の販売が不可能な商品の状態。商品の異味・異臭、量目不足、表示ミスなど。

38) **商品の苦情**：商品の異常により販売先から指摘を受けること。

39) **従業員**：農場経営者に雇用された作業者。

40) **重要項目**：適合することが強く求められる管理点。

41) **使用時期(摘採前日数)**：農薬取締法に定められた、それぞれの農薬の使用可能時期。

42) **食品**：食品衛生法第4条に定める薬事法で定める医薬品及び医薬部外品を除くすべての飲食物を指す。飲食物としての消費者向け最終商品でなくとも食品と定める。従って、生葉と荒茶も食品と定義する。

43) **食品安全**：食品が、意図した用途に従って調理され及び/又は食される場合に、消費者に危害をもたらさないという概念（ISO22000より）。

44) **食品安全危害要因**：健康への悪影響をもたらす可能性がある、食品中の生物的、化学的若しくは物理的物質、又は食品の状態（ISO22000より）。
例えば、生物的要因（病原微生物など）、化学的要因（重金属、残留農薬など）、物理的要因（金属片、ガラス片などの硬質異物、放射性物質等）、又はそれらの汚染、増殖、残存の状態をさす。

45) **食品衛生法に基づく登録検査機関**：食品衛生法に基づき厚生労働省に登録された検査機関。登録等に関し一定の基準が定められており、一般的にその機関による検査結果は公的なものとして取り扱われる。

46) **食品等事業者**：食品衛生法第3条に定める食品を採取し、運搬し、製造し、加工し、貯蔵し、販売する者を指す。したがって、生葉生産者及び茶工場経営者は、いずれも食品等事業者に相当する。
　食品等事業者は、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

47) **植物残渣**：出荷に適さず廃棄される茶、整枝・剪枝・裾刈り・改植等の圃場管理で発生した葉・枝・根及び茶工場で発生する茶シブ、茶埃など。

48) **水道法に基づく登録検査機関**：水道法に基づき厚生労働省に登録された検査機関。登録等に関し一定の基準が定められており、一般的にその機関による検査結果は公的なものとして取り扱われる。

49) **製造**：食品衛生法でいう、製造と加工を併せて“製造”という。荒茶製造と仕上茶製造がある。

50) **総合的病害虫・雑草管理**：Integrated Pest Management（IPM)の訳語であり、病害虫の発生予察情報等に基づき、耕種的防除（伝染病植物除去や輪作等）、生物的防除（天敵やフェロモン等の利用）、化学的防除（農薬散布等）、物理的防除（粘着板や太陽熱利用消毒等）を組み合わせた防除を実施することにより、病害虫の発生を経済的被害が生じるレベル以下に抑制し、かつ、その低いレベルを持続させることを目的とする病害虫管理手法（農林水産省農林水産関係用語集)。

51) **組織**：JGAP認証の1つの単位を指す。

52) **組織表**：農場経営の責任者、および作業毎の責任者が明確に分かる表。

た行

53) **堆厩肥**：植物残渣や藁などの植物資源または牛糞尿や鶏糞などの動物資源を発酵させたもの。

54) **団体**：複数の農場が集まり、団体事務局を保有する組織。

55) **団体事務局**：『JGAP団体事務局用管理点と適合基準』で定められた団体統治機能を担う組織のこと。

56) **団体審査・認証**：団体による農場統治の状態と、団体に所属する農場における農産物の生産工程の管理状態の両方を審査し、認証すること。

57) **地方公共団体**：都道府県及び市町村を指す。地方自治体ともいう。

58) **茶**：ツバキ科カメリア属（Camellia sinensis(L)O. Kuntze）の植物。

59) **茶工場**：荒茶工程・仕上茶工程を実施する農産物取扱い施設を指す。

60) **適合基準**：管理点ごとに客観的な判断基準を示したもの。

61) **摘採**：荒茶にすることを目的として生葉を採取することで、機械摘みと手摘みがある。（青果物の“収穫”の位置づけ）

62) **特殊肥料**：農林水産大臣の指定する米ぬか、たい肥その他の肥料。（肥料取締法第2条第2項）

63) **土壌診断**：作物の収量･品質の向上、農作業のやり易さ、適正な施肥量や土壌改良資材施用量などを算出することを目的として、圃場の土壌の状態について総合的に調べること。土壌の健康診断とも呼ばれる。

64) **土壌図**：土壌の分布を地図上に示したもので、土地資源の台帳となる。

65) **努力項目**：審査結果には影響しないが、理想的な農場管理のために積極的に取り組むことが望まれる管理点。

66) **ドリフト**：散布された農薬が、対象物以外に飛散すること。

67) **トレーサビリティ**： 出荷商品から生産者及び圃場が特定でき、特定の圃場で生産された生葉から、商品出荷先が特定できる。

な行

68) **生葉**：茶樹より摘採した荒茶の原料となる食品。なお、ここで取扱う生葉は最終的に荒茶になることを前提とした生葉であり、生葉のまま食される用途に販売されるものは対象外とする。

69) **生葉工程**：茶の栽培・摘採・生葉出荷における一連の工程を指す。

70) **認証**：農場・団体が保有する農場管理または団体管理の仕組みとその運用が、定められた基準に対して適合していることを審査・認証機関が証明すること。

71) **農業災害補償制度**：国が実施する自然災害に対する公的保険制度。この制度に基づき全国の各地域に、農業共済組合という農業団体が設置されている（地域によっては、市町村が実施している場合もあり）。 この制度に加入していれば、台風や冷害、干害等による農作物被害、生産財としての家畜の死亡時などに、共済金（加入者が損害を受けたときに支払われるお金のことで、保険会社の保険金に相当するもの）が農業共済組合（または市町村）から支払われる仕組みとなっている。

72) **農産物**：茶樹から摘採された生葉から仕上茶までの総称を指す。JGAP認証農場で生産された農産物

73) **農場**：生産される農産物の所有権を保有し、同一の資本・経営の下で生産が行われ、共通の体制で管理されている経営体のこと。

74) **農場のルール違反**：管理点と適合基準に基づき農場・団体で定めたルールを満たしていない状態。

75) **農薬**：「農作物（樹木及び農林産物を含む。以下「農作物等」という。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルス（以下「病害虫」と総称する。）の防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤（その薬剤を原料又は材料として使用した資材で当該防除に用いられるもののうち政令で定めるものを含む。）及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう。」（農薬取締法第1条の2）

は行

76) **発生予察情報**：病害虫の発生状況をとりまとめ、状況報告や注意喚起のために発表される情報。

77) **必須項目**：法令遵守などの面から最も重要で、食の安全などに欠かすことのできない管理点。

78) **肥料**：「植物の栄養に供すること又は植物の栽培に資するため土壌に化学的変化をもたらすことを目的として土地にほどこされる物及び植物の栄養に供することを目的として植物にほどこされる物」（肥料取締法） JGAPでは、土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草（稲わら、刈り草、樹木の皮等の資材）及びその他の資材（登録のない肥料効果を目的とした資材、植物活性剤・忌避剤等）も肥料と同じ管理点で扱い、これらと肥料を総称して“肥料等”という。

79) **品目**：JGAP農産物である“茶”の適用対象製品で、緑茶、紅茶、ウーロン茶がある。尚、酵母菌等の微生物の発酵作用を利用した茶で、通称、後発酵茶（プーアール茶等）は対象品目には含まない。

80) **ヒヤリハット**：ヒヤリ、としたり、ハッとするなど、「あわや事故になりかねない」事故寸前の危険な事例のこと。事故を未然に防止するための概念。

81) **普通肥料**：特殊肥料以外の肥料のこと。（肥料取締法第2条第2項）

82) **不適合**： 管理点と適合基準を満たしていない状態。

83) **保護衣**：農薬の調製や散布時に飛散する農薬から身体を守るための服装。

84) **保護具**：防除衣以外の、農薬の調製や散布時に飛散する農薬から身体を守るための装備。帽子、保護メガネ（ゴーグル）、農薬用マスク、保護手袋、ゴム長靴などがある。

85) **圃場**：茶を栽培する茶園。（過去1年以内に使用開始した圃場またはこれから使用予定の圃場は**新規圃場**という）

ら行

86) **労災保険**：労働者災害補償保険法に基づく制度で、業務上災害又は通勤災害により、労働者が負傷した場合、疾病にかかった場合、障害が残った場合、死亡した場合等について、被災労働者又はその遺族に対し所定の保険給付を行う制度。

87) **リスク**：危害の発生確率及びその危害の程度の組合せ（ISO/IECガイド51より）。

88) **リスクの検討**：生産環境、生産工程及び生産物に存在しうるリスクを点検すること。リスク評価という場合もある。

89) **緑茶**：生葉に蒸熱・釜炒り等の熱処理を加えて、生葉に存在する酸化酵素を不活性化して製造した不発酵茶。煎茶・番茶・玉露・かぶせ茶・碾茶・釜炒り茶等がある。

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
A 農場運営と販売管理							
1. 農場運営							
1.1基本姿勢							
1.1.1	必須	主体的なJGAPへの取組み	農場の責任者は、JGAP導入の理由や目的を説明できる。				
1.1.2	重要	整理・整頓・清掃の実施	① 圃場や施設における整理・整頓・清掃が定期的に実施されている。 ② 圃場や施設には廃棄物・不要物が散乱していない。				
1.2経営資源の管理							
1.2.1	必須	責任と権限	下記の責任者が明確になっている経営の組織表がある。 ① 農場の責任者 ② 商品管理の責任者（管理点3.3.1参照） ③ 施肥の責任者（管理点5.1.1参照） ④ 農薬使用の責任者(管理点6.1.1参照) ⑤ 農薬保管の責任者(管理点6.4.1参照) ⑥ 労働安全の責任者(管理点15.1.1参照)				
1.2.2	必須	圃場・圃場関連施設の基本情報	圃場と圃場関連の施設（倉庫等）について、識別可能であり、下記の最新情報が分かる。 ① 圃場の名称または圃場番号、圃場所在地の特定（地番等）、面積、品種 ② 施設の名称、所在地の特定（地番等） ③ 周辺の状況が分かる圃場（圃場群）・施設の地図				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
1.2.3	必須	茶工場の基本的情報	茶工場について、識別可能であり、下記の最新情報が明確になっている。 ① 茶工場の名前 ② 茶工場の所在地 ③ 製造品目(緑茶・ウーロン茶・紅茶) ④ 茶工場周辺の状況が分かる見取り図 ⑤ 茶工場のレイアウト図(エネルギー・水の関連設備、製造設備・機械、資材・工具・油類・掃除用具等の置場、入出荷口、出入口、靴の履き替え場所、休憩・喫煙場所、飲食場所、トイレ、更衣場所、手洗場、廃棄物置場等)				
1.2.4	重要	圃場関連の設備・機械の適切な保全	① 肥料散布機、農薬散布機、茶園管理機等、動力の付いた圃場関連の設備・機械は、年1回以上の定期点検・整備、及び必要に応じて始業前点検を行い、設備・機械の不良による労働事故、農産物汚染、環境汚染等を防いでいる。 ② 設備・機械の定期点検・整備及び修理の記録を残している。 ③ 外部の点検・整備(修理を含む)サービスを利用している場合は、整備伝票等を保管している。				
1.2.5	重要	茶工場の設備・機械の適切な保全	① 茶工場関連の設備・機械は、年1回以上の定期点検・整備、及び必要に応じて始業前点検を行っており、設備・機械の不良による労働事故、農産物汚染、環境汚染等を防いでいる。 ② 設備・機械の定期点検・整備及び修理の記録を残している。 ③ 外部の点検・整備(修理を含む)サービスを利用している場合は、整備伝票等を保管している。				
1.2.6	必須	新規圃場の適性の検討	下記の項目について検討した上で、新規圃場の使用を判断している。 ① 土地の使用履歴 ② 土質 ③ 土の安全性 ④ 水質 ⑤ 水の安全性 ⑥ 作業の安全性 ⑦ ドリフトの危険性				
1.2.7	重要	新規圃場の問題への対応	管理点1.2.6の検討の結果、問題があったが改善可能と判断した場合は、改善を実施し、問題点と改善内容について記録している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
1.2.8	努力	知的財産の保護	① 新たに開発した技術は特許・実用新案を申請している。 ② 新たに育成した品種は、品種登録をしている。 ③ 新たにブランド化した商品名は商標登録している。				
1.2.9	努力	災害等への備え	利用可能な場合には、農業災害補償制度を利用している。				
1.3外部委託管理							
1.3.1	必須	外部委託先との合意	定植・防除・施肥・摘採・茶製造等の農産物生産工程に直接係わる作業を外部委託する場合には、委託される作業と、その作業が該当する『JGAP農場用 管理点と適合基準』の項目に従うことの合意を外部委託先から得ている。				
1.3.2	必須	外部委託先の監視	外部委託先がJGAPの該当項目に適合しているかどうかについて、委託者（農場）が確認している。				
1.4農場のルール違反の改善と自己点検							
1.4.1	必須	農場のルール違反の改善	① JGAPに関係する農場の手順（ルール）に対し、違反する事例が発生した場合の管理手順を文書化している。管理手順は、違反の内容、原因、是正内容の記録を含む。 ② 農場のルール違反が発生した場合、①の管理手順に基づき対処している。				
1.4.2	必須	自己点検の実施	JGAPの自己点検を年1回以上行ったことが記録で分かる。				
1.4.3	重要	信頼できる自己点検	自己点検は、JGAPを充分に理解している者が行っている。 例えば下記の方法がある。 すでに認証を取得している農場の責任者が行う。JGAP指導員と共同で行う。JGAP指導員による充分な指導のもとで農場の責任者が行う。				
1.4.4	必須	自己点検からの改善	自己点検の結果、不適合だった項目を改善している。また、そのことが記録で分かる。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
2. 計画と記録							
2.1生産計画							
2.1.1	努力	生産計画の策定	品種の選択、栽培方法、摘採計画、更新・改植・基盤整備、設備投資、人材育成等に対して、年間及び中長期の生産計画を持って経営している。				
2.2記録管理							
2.2.1	必須	作業日報	圃場、茶工場で実施した作業を記録している。				
2.2.2	必須	記録の保管管理	JGAPで求める記録は過去3年分以上保管し閲覧可能な状態にしている。初回審査では3か月分、最初の維持審査では初回審査から維持審査までの期間に3ヶ月を加えた分、最初の更新審査では1年9ヶ月分以上を保管している。				
3. 販売管理とトレーサビリティ							
3.1販売管理							
3.1.1	努力	出荷先との契約	① 特定の出荷先と契約している場合は、交わしている売買のとり決めの内容を記録し、可能な限り出荷先と共有している。 ② 委託販売の場合は、交わしている委託の取り決めの内容を記録し、可能な限り受託者と共有している。 上記①②の取り決めの内容には、例えば、栽培方法、製造方法、数量、価格、納期、販売手数料、支払期日、商品の安全性に関する誓約等がある。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
3.1.2	必須	JGAP認証農場で生産された農産物の識別管理（生葉・荒茶）	① JGAP認証農場で生産された農産物と、そうでない農産物がある場合、現場で識別管理ができている。 ② また、上記は記録上識別できている。 ③ JGAP認証農場で生産された農産物でない農産物の製造後に、JGAP認証農場で生産された農産物を製造する場合には、確実に設備機械の清掃を実施していて、そのことが記録で分かる。				
3.2識別とトレーサビリティ							
3.2.1	必須	荒茶の表示と識別	出荷する荒茶を詰めた容器（大海等）に、法規制の要求を含む下記の内容を表示している。容器に表示できない場合には、送り状等に明記している。 ① 名称 ② 原材料名（食品添加物含む） ③ 原料原産地名 ④ 内容量 ⑤ 製造業者等の氏名または名称及び住所 ⑥ その他、荒茶の識別に必要な事項 （出荷年月日、品種等の荒茶製造ロット）				
3.2.2	必須	荒茶の出荷と製造情報のつながり	① 荒茶の出荷について下記の内容を記録している。 1) 出荷先 2) 出荷日 3) 品目が複数ある場合にはその識別（緑茶・ウーロン茶・紅茶） 4) 出荷数量 5) 荒茶製造ロット ② 出荷した荒茶の製造記録を特定できる。				
3.2.3	必須	荒茶の製造と生葉受入情報のつながり	① 荒茶の製造について下記の内容を記録している。 1)荒茶製造ロット 2)荒茶製造日 3)荒茶製造数量 4)荒茶製造に使用した生葉受入ロット ② 製造に使用した生葉の受入記録が特定できる。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
3.2.4	必須	生葉受入と生葉摘採情報のつながり	① 生葉の受入れについて下記の内容を記録している。 1)生葉受入ロット 2)圃場番号または圃場名 3)その他必要な識別（摘採方法、栽培方法等） 4)茶工場受入日 5)生葉受入数量 ② 生葉の生葉受入日と摘採日が異なる場合には生葉受入ロットに対して摘採日が特定できる。				
3.3商品管理・残留農薬検査・放射能検査							
3.3.1	必須	商品管理の責任者	商品管理の責任者が明確になっており、下記の業務を統括している。（管理点1.2.1参照） ① 商品の種類・規格の管理 （品目、品種、被覆等の栽培方法、摘採方法及び摘採時期、製造方法等） ② 梱包・包装の容器及び商品の重量・数量等を含む出荷仕様の管理 ③ 商品の表示の管理 ④ 農産物の安全や品質の確保 ⑤ 商品に関する苦情・異常および商品の回収への対処				
3.3.2	必須	放射能への対応	自分の出荷する商品について、放射能に対する安全性を説明できる。説明手段には、例えば、自分の圃場が属する地方公共団体の見解や自主検査結果を活用している。				
3.3.3	必須	残留農薬基準の把握	① 農産物が取引される国の最新の残留農薬基準の情報を入手している、または入手方法を知っている。 ② 農産物が取引される国の残留農薬基準を考慮して農薬を使用している。例えば、必要に応じて使用する農薬を変える、残留農薬検査の結果を活用する等がある。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
3.3.4	必須	残留農薬検査の サンプリング	① 自らの使用農薬と、周辺圃場からの農薬のドリフト(飛散)を考慮し、 もっとも残留の危険性が高いと思われる農薬成分・摘採時期・場所 からサンプリングを行っている。 農薬成分のサンプリングの判断基準としては、例えば以下がある。 ・摘採から最も近い時期に使用した成分 ・使用回数の多い成分 ・茶に対して残留しやすいという知見のある成分 ・茶に登録のない成分(ドリフトによる成分を特定できる場合) ② サンプリングした方法を記録している。				
3.3.5	必須	残留農薬検査の実施	管理点3.3.4のサンプリングに基づき、年1回以上残留農薬検査を行い、農薬の使用が適正であることを確認している。検査記録は保管している。				
3.3.6	重要	検査機関の信頼性 (残留農薬)	残留農薬検査を行う検査機関は、下記のいずれかを満たしている。 ① 食品衛生法に基づく登録機関、ISO17025認定機関 ② 年1回以上、外部精度管理試験に参加しており、適切な精度管理を 行っている機関 ③ 日本GAP協会が推奨する検査機関				
3.3.7	必須	正確な計量	① 商取引のある出荷用及び生葉受取用に使用している秤が正確に 計量できることを定期的に検査している。 ② 計量法を満たす計量を実施している				
3.3.8	努力	ロットサンプルの保管	クレームに備えて、製造のロットごとにサンプルを採取し、1茶期分保管している。				
3.3.9	必須	JGAPマークの正しい表示	① JGAPマーク使用許諾書を持っている。 ② JGAP総合規則に従って使用している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
3.4商品の苦情・異常対応および商品の回収							
3.4.1	必須	商品の苦情・異常への適切な対応	① 商品に関する苦情及び異常が発生した場合の管理手順があり、それに基づき対処している。 ② 商品に関する苦情及び異常の内容と商品に対する処置、原因、是正内容を記録している。 ③ 商品の回収の必要性を判断し、必要な場合は、管理点3.4.2を用いている。				
3.4.2	必須	商品回収	① 商品の回収（残留農薬基準違反、放射性物質の基準値超過、JAS法に基づく表示違反、を含む）に関する以下の作業の手順が文書化されている。 ・該当する出荷商品（ロット）の特定（管理点3.2.2参照） ・影響がある出荷先及び関係機関（保健所、農林事務所、JA等）への連絡と相談 ・商品回収と応急処置（代替品の手配等） ・回収された商品の処置 ・発生原因の追究と是正処置 ・審査・認証機関への報告 ② 事故が起きた場合は①の作業の手順に基づき対処し、結果を記録している。				
3.4.3	努力	商品回収テスト	① 年に1度、事故を想定して管理点3.4.2の商品回収のテストを実施し、結果を記録している。 ② テストの結果に基づき、管理点3.4.2の商品回収手順を見直している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
B 食の安全							
4. 土、水、苗の管理							
4.1土の管理							
4.1.1.	重要	土壌の安全性の確保	① 行政の通知・指定による土壌汚染地域にある圃場は行政の指導に従っている。 ② 管理点1.2.2の③周辺の状況、これまでの圃場の使用履歴（ドリン系農薬などのPOPs物質の残留、重金属、放射性物質等）、客土等から、土壌汚染が心配される場合には、土壌分析等を実施して安全性を確認している。 ③ 問題が発見された場合は行政に相談し、その指示に従って対応している。				
4.2栽培中に使用する水の管理							
4.2.1	重要	栽培中に使用する水の安全性の確認	下記の情報を参考に、灌水・農薬希釈・防霜等の栽培中に使用する水に、農産物に危害を与える要因が無いか年1回以上確認している。 ① 管理点1.2.2の③周辺の状況 ② 取水場所の周辺で行われた国や地方公共団体による河川や井戸等の水質調査の結果（環境放射能水準調査結果を含む）				
4.2.2	重要	栽培中に使用する水の問題への対策	上記の確認の結果、危険性が高いと判断される問題点については、水質検査を実施後、対策を講じている。				
4.3苗の選択と管理							
4.3.1	重要	品種の選択	多様な視点から品種を選択し、その品種を選んだ理由を説明できる。 選択理由としては例えば下記のようなものがある。 土地や気候に適した品種、販売力、耐病性、耐虫性、農薬や肥料の使用量が少ないもの。				
4.3.2	努力	健全な苗の入手	調達する苗に、病害虫等が付着していないことを確認している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
4.3.3	必須	苗の出所	過去1年間で定植した苗について以下が実施されている。 ① 苗を購入した場合、品種名、生産地、販売者が記載された証明書等を保管している。あるいは記録している。 ② 自ら育苗している場合、挿穂の出所(圃場の名称または圃場番号)を記録している。				
4.3.4	必須	品種登録制度の遵守	登録品種の苗については許諾を得て栽培している。				
4.3.5	重要	定植の記録	定植について下記を記録している。 ① 定植日 ② 圃場の名称または圃場番号				
5. 肥料等(土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草等を含む)の管理							
5.1肥料等(土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草等を含む)の選択・計画							
5.1.1	重要	施肥の責任者	① 肥料の選択と使用計画の立案と使用の指示を行う責任者が特定されている。(管理点1.2.1参照) ② その責任者は肥料に関するメーカー、販売店、行政、農協等が開催する講習を受けたことが分かる資料がある。 もしくは、普及指導センターや農協の助言を受けている。				
5.1.2	必須	適切な施肥設計	都道府県・農協の基準(標準施肥量・栽培暦)や土壌診断から施肥設計を行い、品質向上や環境保全に役立てている。土壌診断は、少なくとも、窒素・リン酸・カリ・石灰・苦土・pH・ECについて実施している。				
5.1.3	努力	望ましい土壌診断	土壌診断においてCEC(塩基置換容量)を測定している。				
5.1.4	重要	肥料成分の把握	① 普通肥料は、その化学成分表を保管し成分含有量を把握している。 ② 特殊肥料は、主要成分の含有量を把握している。				
5.1.5	必須	汚泥肥料の安全性	汚泥を原料とした肥料を使用している場合、登録のある普通肥料を使用し、重金属、放射性物質等の有害成分の含有に対して、公定規格や行政の定める基準を満足していることを確認できる。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
5.1.6	重要	特殊肥料、敷き草、その他資材の安全性	普通肥料以外の肥料等は、原材料（採取地等の由来含む）、製造工程または検査結果を把握することによって、農産物に危害を及ぼす要因（重金属、化学物質、微生物、放射性物質等）がないことを確認している。				
5.2肥料等（土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草等を含む）の準備・使用							
5.2.1	重要	肥料散布機の使用前点検	肥料散布機の試運転を行うことで正確に散布できることを確認している。 例えば、散布口の詰まりがないことを確認している。				
5.3肥料等（土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草等を含む）の使用記録							
5.3.1	必須	肥料等の散布を記録	施肥について下記の内容を記録している。 ① 施肥した場所（圃場の名称または圃場番号）（管理点1.2.2参照） ② 施肥日 ③ 肥料等の名称と成分（成分寄与あるもの） ④ 施肥量 ⑤ 施肥方法（散布機械の特定を含む） ⑥ 作業者名				
5.4肥料等（土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草等を含む）の保管							
5.4.1	必須	発熱・発火・爆発の恐れがある肥料の保管	発熱・発火・爆発の恐れがある肥料（硝酸アンモニウム、硝酸カリ、生石灰）を保管している場合は、肥料の販売店・メーカー等に保管方法を確認し、その指示に従って保管している。				
5.4.2	必須	肥料等の保管条件	肥料等は農産物、種苗、包装資材、摘採容器、農薬と接触しないように、また水源を汚染しないところに保管されている。				
5.4.3	重要	梱包された肥料等の保管	梱包された肥料等の保管場所は下記の項目を満たしている。 ① 覆いがあり、肥料が日光、霜、雨の影響を受けないようにしている。 特に、生石灰・石灰窒素は水濡れを防止できる場所で管理している。 ② きれいに清掃されており、ごみやこぼれた肥料がない。 ③ 肥料等を直接土の上に置いていない。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
5.4.4	努力	堆厩肥の保管	堆厩肥の管理施設は、床を不浸透性材料（コンクリート等）でつくり、風雨を防ぐ覆いや側壁を設け、流出液による水源汚染を防いでいる。				
5.4.5	重要	肥料等の在庫管理	① 肥料等の在庫は台帳で確認できる。 ② 肥料等の購入記録や肥料等の散布記録に基づいて、台帳には入庫ごと・出庫ごとの記録がある。記録から実在庫が確認できる。但し、計量が困難な肥料等については、何らかの方法でその在庫を把握する工夫をしている。				
6. 農薬の管理							
6.1農薬の選択・計画							
6.1.1	必須	農薬使用の責任者	① 農薬の選択と使用計画の立案、使用の指示を行う責任者が特定されている。（管理点1.2.1参照） ② 農薬使用の責任者は、農薬使用に関して、農薬管理指導士、普及指導員、農協の防除指導員、緑の安全管理士または行政がこれらと同等と認める資格を持っている。あるいは、これらの資格者や病害防除所、普及指導センターの助言や講習を受けている。				
6.1.2	重要	農薬に関する最新情報の収集	農薬使用の責任者は、防除作業の安全・省力化を図るために農薬の最新情報を入手する等、農薬の知識を高める努力をしている。				
6.1.3	必須	必要最低限の農薬使用	農薬使用の責任者は、総合的病害虫・雑草管理（IPM：Integrated Pest Management)に取組む等、耕種的防除・生物的防除・物理的防除・化学的防除を適切に組み合わせることにより病害虫・雑草による被害を抑え、年間での農薬使用回数の削減に努めている。 例えば下記の取組みを行っている。 ① 病害虫・雑草の発生を抑えるための工夫を行っている。 ② 病害虫の発生状況を的確に把握し、防除方法やタイミングを決定するための情報を収集している。 ③ 病害虫の発生状況に基づいて必要最低限の農薬使用を行っている。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
6.1.4	必須	農薬使用計画	農薬使用の責任者は下記を満たした農薬使用計画を立てている。 ① 散布する予定の農薬の商品名、有効成分、適用作物、適用病害虫を書いた使用農薬の一覧表がある。地方公共団体や農協等が発行した最新の防除暦でもよい。 ② 使用予定の農薬は、使用時に生産国において茶に登録がある農薬である。日本の場合、農林水産省に登録された農薬を選んでいる。 ③ 輸出を検討している場合は、輸出先で使用が禁止されている農薬を使わない。また、使用が認められている農薬であっても、残留農薬基準を確認した上で選択している。(管理点3.3.5 参照) 但し、商品が荒茶又は生葉の場合は顧客から輸出用農産物として要求がある場合に限る。 ④ 使用する農薬の使用回数、総使用回数、使用時期(摘採前日数等)の基準を満たしている。				
6.1.5	重要	耐性・抵抗性の発生防止	過去に使用した農薬を把握し、耐性が生じないような防除計画を立てている。ラベルに指示がある場合はそれに従っている。				
6.2農薬の準備・使用							
6.2.1	必須	農薬使用の決定	① 農薬使用の責任者は、管理点6.1.4の農薬使用計画に従って、農薬の準備・使用(使用日・農薬名・圃場・準備する量)を決定している。 ② 管理点6.1.4の農薬使用計画を変更する必要がある場合には、再度、農薬使用計画の②③④を満たしていることを確認している。				
6.2.2	必須	農薬の準備	農薬を使用する作業者は、農薬使用の責任者の許可無く、農薬を準備・使用していない。				
6.2.3	重要	農薬散布機の使用前点検	① ノズル、ホース、接合部のチェック等を行い、試運転を行うことで正確に散布できることを確認している。 ② 農薬散布器具が充分に洗浄されていることを確認している。				
6.2.4	重要	適切な場所での準備	① 農産物や環境に危害の無い場所で農薬を調合している。 ② こぼれた時の対応として、専用のほうき・ちりとり・ゴミ袋等を用意している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
6.2.5	必須	農薬の正しい計量・調製	① 農薬を正確に計量できる器具を使用している。 ② 平らな場所で水を準備し、正確に希釈している。 ③ 計量カップ等は使用後、3回以上すすぎ、すすいだ水は散布機のタンクに希釈用の水の一部として戻している。 ④ 散布面積から必要な散布液量を計算し、散布液が残らないよう調整している。（管理点6.3.1参照）				
6.2.6	必須	農薬使用基準の遵守（その1）	ラベルを確認し、適用農作物（茶）、適用病害虫、希釈倍数又は使用量、使用方法（散布・灌注等）、混用、その他使用上の注意についてラベルの指示に従って使用している。				
6.2.7	重要	農薬使用基準の遵守（その2）	ラベルを確認し、最終有効年月を過ぎた農薬は使用していない。				
6.2.8	必須	農薬使用基準の遵守（その3）	使用回数・総使用回数及び使用時期（摘採前日数等）についてはラベルを遵守していることが記録から分かる。				
6.3農薬の片付け・記録							
6.3.1	重要	農薬散布後の適切な残液処理	① 調合した薬液は使い切るようにしている。（管理点6.2.5参照） ② 農薬散布後の残液の処理は、地方公共団体の指導に従っている。地方公共団体の指導がない場合には、規定の散布量を超えない範囲で乾かないうちに散布むらの調整に使用している。さらに残液がある場合は、自分の管理する場所で、農産物や水源に危害がない方法で処理している。				
6.3.2	重要	散布設備の洗浄	① 散布設備に農薬が残らないような洗浄手順を決めた上で、散布後は速やかに散布機、ホース、ノズル、接合部及びタンクを洗浄している。 ② 散布設備を洗浄する場所を特定している。 ③ 薬剤の付着した状態で、タンク等を他の目的に使用していない。				
6.3.3	重要	散布設備の洗浄水の適切な処理	散布設備を洗浄した廃水の処理は、地方公共団体の指導に従っている。地方公共団体の指導がない場合には、自分の管理する場所で、農産物や水源に危害がない方法で処理している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
6.3.4	必須	農薬使用の記録(その1)	農薬使用について、下記の項目を記録している。④⑥は使用農薬の一覧表からの引用が分かるようになっていればよい。(管理点6.1.4参照) ① 対象作物または品種(農薬登録における適用作物名) ② 使用場所 (圃場の名称または圃場番号) ③ 使用日 ④ 農薬の商品名及び有効成分名 ⑤ 希釈する農薬の場合には希釈倍数と散布液量、希釈しない農薬の場合には10aあたりの使用量 ⑥ 使用時期(摘採前日数等)				
6.3.5	重要	農薬使用の記録(その2)	農薬使用について、下記の項目を記録している。②③は使用農薬の一覧表、④は組織表からの引用が分かるようになっているのでもよい。(管理点1.2.1、6.1.4参照) ① 作業者名 ② 使用目的(適用病害虫・雑草名) ③ 使用方法(散布機等の機械の特定を含む) ④ 農薬使用の責任者名				
6.4農薬の保管							
6.4.1	必須	農薬保管の責任者	① 農薬保管の責任者が特定されており、農薬保管庫に明示されている。(管理点1.2.1参照) ② 農薬保管の責任者が農薬保管庫の鍵を管理し、誤使用や盗難を防いでいる。				
6.4.2	必須	農薬の保管条件	① 農薬保管庫は強固であり施錠されている。 ② 危険性を警告する表示がされている。 ③ 毒物・劇物及び危険物を保管している場合には、それらを警告する表示がされている。				
6.4.3	必須	移し替えの禁止・ラベル表示の維持	農薬は、購入時に入っていた容器のままで保管されている。やむを得ず容器を入れ替えて保管する場合には、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示内容が明確になっている。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
6.4.4	必須	発火性または引火性の恐れがある農薬の保管	発火性または引火性の恐れがある農薬（油剤・乳剤等）を保管している場合は、農薬の販売店・メーカー等に保管方法を確認し、その指示に従って保管している。				
6.4.5	重要	農薬の保管方法	① 開封した農薬は、蓋や開け口がきちんと閉められており、こぼれない様になっている。 ② 農薬同士がこぼれた際に混ざらないように、液状のものは粉剤・粒剤・水和剤の上に置かない、もしくはトレー等を利用している。 ③ 作物に使用するもの、作物以外に使用するもの（除草剤や圃場外に限って使用が許可されているもの）を分けて保管し、誤用を回避している。 ④ 農薬流出に対処するため、開封した農薬及び未開封でも破損し易い容器の農薬については、内容量にあったトレーや囲いを用意している。流出した農薬を清掃するための専用の砂・ほうき・ちりとり・ごみ袋等が用意されている。 ⑤ 冷涼・乾燥した場所で保管している。また、ラベルで要求されている場合にはその温度条件が保たれている。 ⑥ その他ラベルに記載された保管上の注意がある場合は、その指示に従っている。 ⑦ 立ち入り可能な保管庫の場合、通気性がある。 ⑧ ラベルが読める程度の明るさがある。 ⑨ 農薬及び農薬準備・使用に必要な器具と、それ以外の肥料等の資材・摘採袋・燃料・機械・農産物等が接触しないように置かれている。 ⑩ 農薬の保管庫の棚が農薬を吸収・吸着しないような対策が採られている。				
6.4.6	必須	農薬の最終有効年月の管理	最終有効年月を過ぎた農薬を分別して保管している。廃棄する場合は、管理点12.1に従っている。				
6.4.7	重要	農薬の在庫管理	① 農薬の在庫は台帳で確認できる。 ② 農薬購入記録と農薬使用記録に基づいて、台帳には入庫ごと・出庫ごとの記録がつけられており、記録から実在庫が確認できる。 ③ 開封された農薬から先に使用できるように管理されている。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
6.5農薬のドリフト（飛来、飛散）							
6.5.1	必須	ドリフトの危険性の認識	自分の圃場を含む周辺圃場で栽培されている作物を把握し、そこからの農薬のドリフトの危険性について認識している。（管理点1.2.2の③参照）				
6.5.2	重要	ドリフト対策	周辺の生産者とコミュニケーションをとることによって、周辺地からのドリフト対策を行っている。コミュニケーションの内容としては、農薬散布や摘採時期の連絡、散布方法を話し合う等がある。 コミュニケーションで改善しないドリフトについては、緩衝地帯を設ける・防風ネットを設ける等他の対策を行っている。対策については管理点11.1も参照している。				
7.摘採・生葉運送・生葉引渡しにかかわる衛生管理							
7.1	必須	作業工程の明確化	① 摘採・茶工場までの生葉運送・茶工場での生葉引渡し（投入） までの作業工程を文書化している。文書化した工程は、作業内容、 作業場所、機械・器具が明確になっている。 ② 作業方法が異なれば（摘採方法（手摘み・可搬機・乗用摘採機）、 運送方法等）それぞれについて明確にしている。 ③ 作業内容、作業場所、機械・器具に変更が生じた場合には、 作業工程の文書を修正している。				
7.2	必須	食品安全の危害要因の特定と検討	① 管理点1.2.2の圃場・圃場関連施設の基本情報（周辺地図等）、及び 管理点7.1の作業工程を元に、食品安全に関する危害要因を特定し、 その危害要因が汚染、増殖、残存する可能性を年1回以上検討して いる。検討には以下の観点を含む。 ・圃場及び周辺環境　・資材（被覆材等）　・機械設備　・燃料、油類 ・摘採容器（袋等）　・運搬車両　・作業者の個人衛生管理の状況 ② 管理点1.2.2の圃場・圃場関連施設の基本情報（周辺地図等）、及び 管理点7.1の作業工程の内容に変更が生じた場合には、再検討して いる。 ③ 上記の①～②の検討結果を文書化している。 ※危害要因には例えば以下があり得る。 a.生物的危害要因：病原性微生物 b.化学的危害要因：農薬・肥料・油類等の化学物質 c.物理的危害要因：ガラス片・金属片・プラスチック片・木片・石・砂・ 降灰・昆虫・他の動植物等の異物				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
7.3	必須	農産物の安全を確保する対策・ルール・作業手順の決定	管理点7.2の検討を元に、農産物の安全を確保するための対策・ルール・作業手順を各工程ごとに作成して文書化（表示・掲示でも良い）している。				
7.4	必須	対策・ルール・作業手順の周知と実施	① 商品管理の責任者が管理点7.3で定めた対策、ルール、手順を作業者全員に周知・指導している。 ② 作業者が対策、ルール、手順を定められたとおり実施していることを商品管理の責任者が確認している。				
8.茶工場にかかわる衛生管理							
8.1茶工場の一般衛生管理							
8.1.1	必須	食品衛生に関する管理運営基準の把握	地方公共団体の条例で定める食品衛生に関する管理運営基準を把握し、管理点8.2.2の検討の参考にしている。 ※参考ページ：茶製造における一般衛生管理のポイント　参照				
8.1.2	努力	食品衛生に関する知識の入手	商品管理の責任者は、専門誌、書籍または研修会等を通じて、摘採から商品の出荷・引渡しまでの食品安全や衛生管理に関する知識や情報を入手している。				
8.2荒茶工程における食品安全危害要因の分析に基づく管理（リスク検討）							
8.2.1	必須	作業工程の明確化	① 生葉の受入～荒茶の運送・引渡しまでの作業工程を文書化している。工程には、茶葉の搬送工程及び異物除去工程も含む。 ② 品目（緑茶・紅茶・ウーロン茶）が異なればそれぞれについて製造工程を明確にしている。 ③ 作業工程に変更が生じた場合（機械設備の追加等）には、作業工程の文書を修正している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
8.2.2	必須	食品安全の危害要因の特定と検討	① 管理点1.2.3茶工場の基本情報（周辺の見取り図とレイアウト図等）、及び管理点8.2.1の作業工程を元に、食品安全に関する危害要因を特定し、その危害要因が汚染、増殖、残存する可能性を年１回以上検討している。 ② 上記①で特定された危害要因の内、特に重点管理すべき危害要因があるか検討している。検討にあたっては、クレーム・異常の発生状況、食品安全における顧客要求事項、施設・設備・機械の経年劣化の状況、後工程での除去の程度及びその危害要因が与える人の健康被害の程度を十分に考慮する。 ③ 管理点1.2.3茶工場の基本情報（周辺の見取り図とレイアウト図等）、及び管理点8.2.1の作業工程の内容に変更が生じた場合には、再検討している。 ④ 上記の①～③の検討結果を文書化している。 ※危害要因には、受入れた生葉における残存含め、例えば以下があり得る。 a.生物的危害要因：病原性微生物 b.化学的危害要因：農薬・肥料・油類等の化学物質 c.物理的危害要因：ガラス片・金属片・プラスチック片・木片・石・砂・降灰・昆虫・他の動植物等の異物等				
8.2.3	必須	農産物の安全を確保する対策・ルール・作業手順の決定	管理点8.2.2の検討を元に、農産物の安全を確保するための対策・ルール・作業手順を各工程ごとに作成して文書化（表示・掲示でも良い）している。対策・ルール・作業手順は、管理点8.1.1の管理運営基準を実践する方法と同じであってもよい。				
8.2.4	必須	対策・ルール・作業手順の周知と実施	① 商品管理の責任者が管理点8.2.3で定めた対策、ルール、手順を茶工場の作業者全員に周知・指導している。 ② 作業者が対策、ルール、手順を定められたとおり実施していることを商品管理の責任者が確認している。 ③ 少なくとも、管理点8.2.2で重点管理する危害要因に特定されたものに対しての対策・ルール・作業手順の実施結果及び、商品管理の責任者による確認は記録されている。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
C 環境保全型農業							
9. 水の保全							
9.1 水量の確保							
9.1.1	必須	灌漑用水の取り決め	灌漑用水に関する地域の取り決めや地方公共団体の指導、許可制度がある場合はそれに従っている。				
9.2 水質の保全							
9.2.1	重要	農薬による水質汚染の防止	使用した農薬が地下水や河川を汚染しないようにしている。 ① 農薬使用を必要最低限にしている（管理点6.1.3参照） ② 農薬散布後の残液を適切に処理している（管理点6.3.1参照） ③ 散布設備の洗浄水を適切に処理している（管理点6.3.3参照）				
9.2.2	重要	肥料による水質汚染の防止	① 使用した肥料等の硝酸塩やリン酸が地下水や河川を汚染しないように、適切な施肥設計による施肥量の削減や施肥時期の調整、その他の対策を講じている。（管理点5.1.2参照） ② 保管している肥料・堆厩肥からの流出物による水質汚染を防いでいる。（管理点5.4.2、5.4.4参照）				
9.2.3	重要	茶工場の廃水管理	製茶機械や茶工場の掃除等によって発生した残渣を、そのまま茶工場外へ流してしまわないように、廃水枡や網を設置して、定期的に除去している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
10. 土壌の保全							
10.1	必須	土作り	圃場の土壌特性を把握し、その土壌に適した土作りを行っている。 例えば下記の方法がある。 土壌図の利用、堆厩肥の施用、深耕、土壌の排水性改良、適切な土壌改良資材の使用等。				
10.2	重要	土壌流出の防止	土壌流出を食い止めるような耕作技術を利用している。 例えば、下記の方法がある。 土壌の透水性改善、敷き藁、ブロック・石垣の設置、植生帯の設置、等高線栽培等。				
11. 周辺地への配慮							
11.1	必須	周辺への農薬ドリフト防止	周辺地へ農薬のドリフト（飛散）を防ぐ対策をとっている。 例えば、下記の方法がある。 散布量が多くなりすぎないようにする、風の強さ・風向きに注意する、散布の方向や位置に注意する、細かすぎる散布粒子のノズルを使用しない、散布圧力を上げすぎない、タンクやホースは洗いもれがないようにする、まわりの作物にも登録のある農薬を使用する、飛散しにくい剤型（粒剤等）の農薬を使用する、近隣生産者とコミュニケーションを取る、緩衝地帯をもうける。				
11.2	努力	虫害・臭害の防止	作物、廃棄物、肥料等に集まる虫や臭いが周辺地に被害を与えないようにしている。 例えば、下記の方法がある。 住宅や農産物取扱い施設から離れた場所で保管する、シートで覆う、堆厩肥の場合は戻し堆肥を利用する等して発酵を促進している。				
11.3	努力	産業廃棄物による汚染の防止	水源や土壌を汚染する可能性のある廃棄物を圃場に入れていない。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
11.4	重要	茶園管理機の運転	圃場から公道に出なければならない場合には、通行車両の迷惑とならないように、周辺を十分確認している。				
11.5	努力	茶埃の飛散防止	排気ダクトからの茶埃が周辺へ飛散するのを防ぐ工夫をしている。				
11.6	努力	使用していない圃場・施設の管理	使用していない圃場や施設は、地方公共団体の規制に従って適切に管理している。				
12. 廃棄物の適切な処理と減量・リサイクル							
12.1	必須	廃棄物の適切な保管と処理	① 農場から出る廃油、廃プラスチック、植物残渣、その他環境を汚染する可能性のある廃棄物を一覧表に書き出し、処理方法と保管場所を明確にしている。 ② 廃棄物は地方公共団体の指導に従い、適切に保管・処理している。 ③ 使用済み農業資材を野焼き、放置、埋め立てしていない。				
12.2	重要	廃棄物の減量・分別・リサイクル	農場から出る廃棄物について、下記の項目について取り組んでいる。 ① 廃棄物の減量 ② 決められた場所に分別して保管 ③ リサイクルの努力をしている				
12.3	必須	農薬の空容器の適切な保管	農薬の空容器は下記のことを守って保管している。 ① 空容器の処理と保管はラベルの指示に従っている。 ② 容器内の農薬は使い切っている。 ③ 液状の農薬の場合は、農薬散布の準備の際に空容器を水で3回以上すすぐ。すすいだ水は散布機のタンクに希釈用の水の一部として戻す。 ④ 空容器は他の目的に使用しない。 ⑤ 人間、動物、農産物や包装資材と接触しないよう、環境を汚染しないように安全に保管している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
12.4	必須	農薬の空容器の適切な処理	農薬の空容器は下記のことを守って処理している。 ① 地方公共団体の指導に従って処理している。 ② 地方公共団体、農協に回収・処理サービスがあれば、それを利用する。 ③ 回収・処理の実績（産業廃棄物管理票（マニフェスト）、廃棄物処理の委任状等）がある。 ④ 紙の空容器は事業系一般廃棄物として処理している。				
13. エネルギーの節約							
13.1	努力	エネルギー使用量の把握	電気、ガス、重油等のエネルギー使用量を把握し、エネルギーの節約に役立てている。				
13.2	重要	省エネルギーの努力	機械や施設を使用する際に、省エネルギーの工夫をしている。化石燃料の使用を最小限にとどめる工夫をしている。 例えば、下記の方法がある。 作業工程を見直し、作業効率を上げる。エネルギー効率の高い機械・施設を選択する。機械・器具の適切な点検整備と施設の破損箇所の補修をしている。不要な照明は消灯する。				
14. 環境保全への意識と生物多様性への配慮							
14.1	必須	開発規制・利用制限の遵守	自然保護地域では、規制に従って圃場を開発している。 自然保護地域とは、原生自然環境保全地域、自然環境保全地域、都道府県自然環境保全地域、国立公園、国定公園、都道府県立自然公園、鳥獣の特別保護区、生息地等保護区、ラムサール条約登録湿地、世界自然遺産を指す。				
14.2	重要	野生動植物の把握	農場と農場周辺に生息する動植物を把握しており、それらと自分の農業活動にどのような関係があるか認識している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
14.3	努力	適切な鳥獣被害対策	① 管理点14.2を踏まえて、農作業に有害な鳥獣を引き寄せない取組みを実施している。 ② 駆除しなければならない場合には、地方公共団体に相談してから実施している。				
14.4	重要	外来雑草の適切な管理	堆厩肥を施用する場合は、発酵熱による外来雑草種子等の殺滅に留意している。				
14.5	努力	環境保全に関する新たな知見・情報の収集	環境保全に関する知識や情報を入手している。				
14.6	努力	環境保全に関する活動への参加	環境保全に関する取組みに参加している。 例えば、下記の方法がある。 圃場及び圃場周辺の生き物調査。希少な在来動植物の保存活動。				
D 労働安全							
15. 作業者の安全							
15.1事故の防止							
15.1.1	必須	労働安全の責任者	① 労働安全の責任者が特定されている。(管理点1.2.1参照) ② 労働安全の責任者は、農場内の労働安全について管理の責任を負っている。				
15.1.2	必須	作業における危険箇所の把握	農場内で考えられる危険な作業・危険な場所についての一覧表がある。 一覧表は、作業内容・作業場所・機械の観点から作成されている。作業には機械・設備の点検・清掃も含む。作成にあたっては、過去の事故・怪我・ヒヤリハット等を活用している。 作業内容・作業場所・機械に変更があった場合には、危険な作業・危険な場所の一覧表を修正している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
15.1.3	重要	事故の防止対策	管理点15.1.2の危険な作業・危険な場所の一覧表に基づき、事故を防ぐための対策、ルール、作業手順が文書化もしくは表示されている。 作業内容・作業場所・機械の変更があった場合は対策の再検討を行っている。 対策の設定にあたっては、農林水産省「農作業安全のための指針」やその他行政、機械設備メーカーの指導資料等を活用している。				
15.1.4	重要	危険な作業に対する作業者の制限	管理点15.1.2で特定した危険な作業を実施する作業者は下記の条件を満たしている。 ① 安全のための充分な訓練を受けたことが記録で分かる。 ② 酒気帯び者、薬剤服用者、病人、妊婦、年少者、必要な資格を取得していない者、ではない。 ③ 高齢者の加齢に伴う心身機能の変化をふまえた作業分担の配慮をしている。 ④ 安全を確保するための適切な服装・装備を着用している。				
15.1.5	重要	事故の防止対策の作業者への周知徹底	① 管理点15.1.3で定めた事故を防止するための対策、ルール、作業手順を作業者全員に周知し、実行させている。 ② 危険性のある作業内容・作業場所・機械については、作業者の目に付くような危険表示をしている。 ③ 作業者の間でヒヤリハットの情報共有をしている。 ④ 機械類の誤操作を防ぐ対策をとっている。 例えば、カバーを付ける、操作法を掲示する。				
15.1.6	必須	労働安全衛生に関する公的資格・講習	法規制で要求されている場合には、労働安全衛生に関係する作業の公的資格の保有、または講習を修了した者がいることを証明できる。 例えば、下記のような免許・講習がある。 危険物取扱者、フォークリフト運転技能講習、乾燥設備作業主任者、ボイラー取扱技能講習、玉掛技能講習等。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
15.1.7	重要	安全な農業機械の使用	① 機械・設備の取扱は、機械・設備メーカーの説明や取扱説明書に規定された方法で実施している。 ② 機械・設備の安全を損ねるような改造を実施していない。				
15.1.8	必須	適切な燃料の保管管理（その1）	① 燃料のそばで火気を使用しない。 ② 危険物は、消防法及び地方公共団体の火災予防条例に定める指定数量に関する取り決めを遵守して保管している。 ③ 適切に消火設備を配置している。				
15.1.9	重要	適切な燃料の保管管理（その2）	① 燃料タンク・容器及び配管からの燃料漏れがない。 ② 内容物に適した容器を用いている。例えば、ガソリンは金属製の容器に入れている。				
15.1.10	努力	適切な燃料の保管管理（その3）	① 使用しないときはバルブをしっかり閉めている。 ② 燃料タンク・ポリタンク等の転倒防止対策を講じている。 ③ 危険物表示を行っている。				
15.1.11	必須	保護衣・防護具の着用	農薬使用にあたり、作業者は農薬のラベルの指示に従って適切な保護衣及び保護具（防護マスク、保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴）を着用している。				
15.1.12	重要	保護衣・防護具の洗浄	① 保護衣を着用後に毎回洗浄している。 ② 再利用する保護具を使用後、毎回洗浄している。 ③ 保護衣は着用後に他の服とは分けて洗浄しており、手袋は外す前に洗っている。 ④ 破れたり痛んだりした保護衣や、マスクの汚れたフィルターは新しく替えている。				
15.1.13	必須	保護衣・防護具の適切な保管	保護衣と保護具（防護マスク、保護メガネ、ゴム手袋、ゴム長靴）を農薬および農産物と接触しないように保管している。また、換気のよい場所に保管している。				
15.1.14	重要	暑さ対策・休憩	作業者には、圃場及び茶工場での暑さ対策や、適度な休憩時間が設けられている。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
15.1.15	重要	訪問者に対する注意喚起	下記に関して、訪問者も守るべき農場のルールを訪問者に伝え、注意を喚起している。 ① 管理点15.1.3で定めた事故防止 ② 食の安全（管理点7.4、8.2.4 参照） ③ 環境への配慮				
15.2 事故発生時の対処							
15.2.1	重要	事故への対応手順の周知	労働事故発生時の対処手順や連絡先（労働安全の責任者、病院・警察・消防署）、非常口・消火器の場所、水道・電気・ガスの緊急停止方法が定められており、作業者全員に周知されている。				
15.2.2	重要	緊急事態への準備	労働事故発生時に清潔な水および救急箱がすぐに使えるようになっている。				
15.2.3	重要	応急処置ができる人	農場内に少なくとも一人、応急処置訓練を受けた作業者がいる。				
15.3 保険の加入							
15.3.1	必須	労災保険への加入（その1）	常時雇用の従業員がいる場合、労災保険に加入している。（常時雇用の従業員が5名未満の個人事業を除く）				
15.3.2	努力	労災保険への加入（その2）	① 常時雇用の従業員が5名未満の個人事業であっても、労災保険に加入している。 ② 従業員以外の農場主や家族従事者が、労災保険に特別加入している。				
15.3.3	努力	任意保険への加入	必要に応じて障害共済等の任意保険に加入している。				

E 仕上茶専用項目							
番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
E 3.1販売管理							
E 3.1.3	必須	JGAP認証農場で生産された農産物の識別管理（仕上茶）	① JGAP認証農場で生産された農産物と、そうでない農産物がある場合、現場で識別管理ができている。 ② また、上記は記録上識別できている。 ③ JGAP認証農場で生産された農産物でない農産物の製造後に、JGAP認証農場で生産された農産物を製造する場合には、確実に設備機械の清掃を実施していて、そのことが記録で分かる。				
E 3.2識別及びトレーサビリティ							
E 3.2.5	必須	仕上茶の表示と識別	仕上茶の包装容器に、下記の内容を表示している。 ① 名称 ② 原材料名（食品添加物含む） ③ 原料原産地名 ④ 内容量 ⑤ 賞味期限 ⑥ 保存方法 ⑦ 製造業者等の氏名または名称及び住所 ⑧ 必要な場合、意図する使用用途に関する注意事項				
E 3.2.6	必須	出荷した仕上茶と仕上茶製造情報とのつながり	① 仕上茶の出荷について下記の内容を記録している。 1) 出荷先 2) 出荷日 3) 商品名 4) 出荷数量 5) 賞味期限 6) 出荷した仕上茶の製造に関する識別（仕上茶製造ロット等） ② 出荷した仕上茶の製造記録を特定できる。				
E 3.2.7	必須	仕上茶の製造と荒茶製造情報のつながり	仕上茶の製造記録から、その仕上茶に使用した荒茶製造ロットが分かる。（管理点3.2.2参照）				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
E 3.2.8	必須	JGAP認証農場で生産された農産物(仕上茶)の妥当性確認	① JGAP認証農場で生産された農産物(仕上茶)は、すべて自分のJGAP認証農場で生産された農産物(荒茶)を原料として製造されていることを証明できる。 ② JGAP認証農場で生産された農産物(仕上茶)として販売された仕上茶の販売量が妥当であることを証明できる。				
E 3.3商品管理・残留農薬検査・放射能検査							
E 3.3.10	必須	商品の検査 (その1:一般)	① 以下の検査を実施して検査結果を記録している。 1)食品安全上の異味異臭がないか官能検査を実施している。 2)金属等の異物混入がないか確認している。 ② 検査者、サンプリング等の検査方法が明確になっている。 ③ 検査機器を使用する場合、検査機器が正しく作動することを定期的に確認している。				
E 3.3.11	必須	商品の検査 (その2:残留農薬検査)	① 管理点3.3.5の荒茶での残留農薬検査を実施しなかった場合、仕上茶の残留農薬検査を実施し、基準を満たしていることが記録で分る。 ② 残留農薬検査を実施する検査機関は食品衛生法に基づく登録機関もしくはISO17025認定機関である。				
E 3.3.12	必須	商品の検査 (その3:放射能検査)	① 管理点3.3.2の荒茶での放射能の安全性が説明できない場合、仕上茶の放射能検査を実施し、基準を満たしていることが記録で分かる。 ② 放射能検査を実施する検査機関は、仕上茶が取引される国の定める検査方法に従って検査が実施できる機関である。				
E 3.3.13	必須	商品の検査 (その4:微生物検査)	① 加工用原料として抹茶・粉末茶を出荷する場合には微生物検査を実施している。 ② 微生物検査は、一般生菌数＝3000cfu/g以下、大腸菌群＝陰性を基準として実施され、基準を満たしていることが記録で分かる。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
E 3.3.14	必須	検査で不合格となった商品の取扱い	① 管理点E 3.3.10～E 3.3.13で実施した検査結果が不合格であった場合、不合格であることが分る識別をして、合格した商品と混じらないように隔離している。 ② 不合格だった商品を再利用する場合には、修正後再検査を実施している。 ③ 不合格の記録及びその処置（廃棄・再利用等）の記録がとられている。				
E8.1茶工場の一般衛生管理							
E 8.1.3	必須	食品衛生に関する管理運営基準の把握	地方公共団体の条例で定める食品衛生に関する管理運営基準を把握し、管理点E 8.2.6の検討の参考にしている。 ※参考ページ：茶製造における一般衛生管理のポイント　参照				
E 8.2仕上茶工程における食品安全危害要因の分析に基づく管理							
E 8.2.5	必須	作業工程の明確化	① 仕上茶の作業工程を文書化している。工程には、荒茶・仕上茶の保管（冷蔵含む）、茶葉の搬送工程及び異物除去工程も含む。 ② 最終商品の仕様（袋詰め・ティーバック・粉末等）が異なればそれぞれについて作業工程を明確にする。 ③ 外部委託している工程があれば明確にする。 ④ 作業工程に変更が生じた場合（機械設備の追加等）には、作業工程の文書を修正している。				

番号	レベル	管理点	適合基準	適合	不適合	該当外	コメント
E 8.2.6	必須	食品安全の危害要因の特定と検討	① 管理点1.2.3の茶工場の基本情報（周辺の見取り図とレイアウト図等）、及び管理点E 8.2.5の作業工程を元に、食品安全に関する危害要因を特定し、その危害要因が汚染、増殖、残存する可能性を年1回以上検討している。 ② 上記①で特定された危害要因の内、特に重点管理すべき危害要因があるか検討を実施している。検討にあたっては、クレーム・異常の発生状況、顧客の使用用途、施設・設備・機械の経年劣化の状況、後工程での除去の程度及びその危害要因が与える人の健康被害の程度を十分に考慮する。 ③ 管理点1.2.3の茶工場の基本情報（周辺の見取り図とレイアウト図等）、及び管理点E 8.2.5の作業工程の内容に変更が生じた場合には、再検討している。 ④ 上記の①～③の検討結果を文書化している。 ※危害要因には、荒茶工程での残存を含め、例えば以下があり得る。 a.生物学的危害要因：病原性微生物 b.化学的危害要因：農薬・肥料・油類等の化学物質 c.物理的危害要因：ガラス片・金属片・プラスチック片・木片・石・砂・降灰・昆虫・他の動植物等の異物				
E 8.2.7	必須	農産物の安全を確保する対策・ルール・作業手順の決定	管理点E 8.2.6の検討を元に、農産物の安全を確保するための対策・ルール・作業手順を各工程ごとに作成して文書化（表示・掲示でも良い）している。対策・ルール・作業手順は、E 8.1.3の管理運営基準を実践する方法と同じであってもよい。				
E 8.2.8	必須	対策・ルール・作業手順の周知と実施	① 商品管理の責任者が管理点E 8.2.7で定めた対策、ルール、手順を茶工場の作業者全員に周知・指導している。 ② 作業者が対策、ルール、手順を定められたとおり実施していることを商品管理の責任者が確認している。 ③ 少なくとも、管理点E 8.2.6で重点管理する危害要因に特定されたものに対しての対策・ルール・作業手順の実施結果及び、商品管理の責任者による確認は記録されている。				

参考ページ：茶製造における一般衛生管理のポイント

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、日本GAP協会として茶製造で考慮すべき一般衛生管理事項の事例を以下に示します。

1.茶工場で使用する水の管理	
a	茶工場で、茶葉に直接触れる水、茶葉と接する機械設備の洗浄に使用する水、及び作業員の手洗いに使用する水が水道水以外の場合には、公的検査機関または厚生労働大臣が指定する検査機関に依頼して、年に1回以上の水質検査を受け、飲用水であることを確認し、その記録を保管している。
b	水道水以外の水で、殺菌・浄水を行っている場合には、それらの装置の作動状況を1日1回以上点検し、その記録を保管している。
c	貯水槽を使用している場合には、定期的に清掃し清潔にしている。法令に定められている場合は水質検査を実施しその記録を保管している。
d	ボイラーのスケール（カルシウム、マグネシウム等の付着物）の防止に使用する添加剤は、食品衛生上問題がない物を使用している。
e	降灰の洗浄工程がある場合、定期的に洗浄水を交換している。
2.ねずみ族、昆虫及び鳥獣類の進入防止・発生防止	
a	①入出荷口・窓・ドア・給排気口・廃水口等、茶工場外部からのねずみ族、昆虫及び鳥獣類の進入を防止する対策を取っている。例えば、穴や隙間を塞ぐ、開放厳禁の措置、網戸・ネット・トラップの設置、光の管理等がある。但し、忌避材を使用する場合には、食品衛生に影響のない方法で実施する。 ②ねずみ族、昆虫及び鳥獣類の棲家・繁殖場所となる可能性のある場所は清潔な状態にしている。特に飲食をする場所、及び茶埃の堆積しやすい場所の管理に注意を払っている。
b	①ねずみ族、昆虫の発生しやすい場所を選定して、粘着性捕獲器等をセットしている。 ②設置状況と捕獲状況について年2回以上記録して保管している。 ③捕獲状況から対策の見直しが必要な場合には実施している。 ④駆除が必要な場合には、食品衛生に影響のない方法で駆除を行っている（殺鼠剤等の薬剤を使用する場合には保健所に相談する）。

3.茶工場の外縁に関する管理	
a	①屋外の排水溝及び廃水枡は、定期的に清掃されている。 ②茶工場周辺の植栽は、昆虫・小動物を誘引しないように配慮している。 ③工場周辺に昆虫の発生し易い水溜りが放置されていない。 ④除草剤・防虫剤・その他の化学物質を使用する場合には、茶工場内へのドリフト及び茶葉への汚染を防止している。 ⑤周辺の農場からの農薬散布で、茶工場内に農薬がドリフトし、残留が心配される場合には、防御対策をとっている。 ⑥茶工場の加工エリア及びその周辺に、家畜やペットを持込んでいない。 ⑦掃除後の茶シブ、茶埃、植物残渣等の廃棄物置場が衛生的に管理されている。 ⑧喫煙場所・禁煙場所が明確になっている。
4.茶工場の建屋内部に関する管理	
a	①窓ガラスや壁材･床材の割れによる異物混入防止の対策をとっている。 ②雨漏りがない。また、天井材の剥がれ、落下による異物混入防止の対策をとっている。 ③アスベストが使用されているか確認し、使用されていた場合には対策を取っている。 ④照明が割れて飛散する可能性がある場合は、飛散を防止する対策をとっている。 ⑤内部排水溝は衛生的に管理されている。 ⑥農薬・家庭用殺虫剤・肥料・農機具を加工エリア内に置いていない。
b	①床、壁、天井、柱、梁等の構造物の破損、剥離、錆、その他劣化による異物混入を防止する対策をとっている。 ②茶埃を定期的に除去している。 ③コンベア等の製造ラインが床より下にある場合は、床からの異物混入防止対策をとっている。
5.入場口及び作業者・入場者に関する管理	
a	①外履きと内履きのエリア分けが明確になっている。 ②衛生的で、異物混入の防止できる服装・帽子・内履きで入場している。 ③携帯電話・財布・タバコ・ライター・鍵・装飾品等の私物の持込・着用に関して、異物混入防止ができる対策をとって入場している。 ④爪は長すぎず、付け爪やマニュキアをしていない。 ⑤手指に化膿を伴う外傷を負っている者は、茶葉にふれる業務には従事させないようにしている。 ⑥毛髪等、着衣由来の異物混入を防止する対策を取っている。(例えば粘着ローラー掛け等) ⑦手洗い設備が設置されており、流水・液体石鹸・清潔な手拭き(ペーパータオル等)・消毒が利用可能である。 ⑧手洗い手順が表示されていて、その手順に従って手洗いを実施して入場している。手洗いは、茶葉に触れる作業に従事する場合に必ず実施している。

b	設備修理業者、見学者等の外来者に対しても、上記5.aの管理を遵守させて入場させている。
6.トイレ、休憩室、事務所に関する管理	
a	①トイレは加工エリアから隔離された場所に設置されている。 ②トイレには手洗い設備が設置されており、流水・液体石鹸・清潔な手拭き（ペーパータオル等）・消毒が利用できる。 ③手洗い手順が表示されていて、用便後は、その手順に従って手洗いを実施している。 ④トイレは清掃、消毒が実施され、清潔に維持されている。 ⑤トイレの履物は工場内部の履物とは区別して履き替えている。
b	①飲食及び喫煙をする場所を決めており、工場の製造ラインに衛生的な影響を及ぼさない。 ②飲食及び喫煙をする場所には、ゴミ箱、灰皿が用意されており、衛生的に保管・処理されている。 ③飲食物はケース等に保管されている。 ④生ゴミ・汚物は、定期的に処理している。
7.清掃・洗浄・点検・修理、及び廃棄物に関する管理	
a	①工場外縁、工場内部、設備機械及び運搬車両を定期的に清掃及び/または洗浄している。 ②構造物・機械設備・運搬用の車両の破損、塗料の剥離、錆、ネジ・部品等の緩み、油類の漏洩、その他劣化による異物混入・汚染を防止するように、定期的な点検・修理を実施している。 ③上記の清掃・洗浄・点検のルールは文書化されており、実施責任者、実施時期、実施内容が明確になっている。
b	①掃除用具・ヘラ・工具・部品・箕等の備品自体の破損、劣化による異物混入・汚染の防止対策を実施している。 ②掃除用具は、直接茶葉に触れる製造ラインを掃除する道具とそうでないものを区別している。 ③掃除用具・ヘラ・工具・部品・箕等の備品の保管場所が決まっている。使用時以外は、所定の保管場所に戻されている。 ④掃除道具は、床から離して埃だまりを発生させないように管理している。 ⑤コンプレッサーは、水分や油分を除去した衛生的な圧縮空気を提供できるようにしている（フィルターの定期交換等）。 また、除去された油や水分が床を汚染することなく適切に処分されている。
c	①修理や掃除・洗浄で発生した廃棄物は、確実に撤去して廃棄物保管容器に廃棄している。 ②廃棄物保管容器は、誤って製品と混じらないように識別して保管している。 ③茶シブ・茶埃等の植物残渣は、不衛生な状態で加工エリア内に放置されていない。 ④茶葉が触れる製造ライン上の部品に注油する場合には、食品専用の油を使用している。 ⑤油類、塗料、薬剤等の化学物質の保管場所を決めて保管している。使用時以外は、所定の保管場所に戻されている。

d	機械設備の点検・修理業者等、外部の関係者にも上記の7.a～cの該当部分を周知し、遵守させている。
8.包装資材等に関する管理	
a	①大海、ダンボール、梱包資材等の保管場所を決めて保管している。使用時以外は、加工エリアに放置されることなく、所定の保管場所に戻されている。 ②大海、ダンボール、梱包資材等は、床に直置きされていない。
9.異物除去に関する管理	
a	①商品の梱包・包装前に除鉄装置を設置している。 ②除鉄装置は定期的に保全されている。
10.検便に関する管理 【E仕上茶専用項目】	
a	①食品衛生法第51条に従い、地方公共団体が条例で営業許可を定めている営業者（缶詰茶製造者）及びそのまま摂取するお茶（抹茶、食べるお茶等）を製造している場合、並びに保健所から指導があった場合には、仕上茶工程に従事している作業員は年に2回以上検便を実施している。検便の記録は実施した日から1年間は保管している。 ②検便の結果、陽性となった作業者には陰性が確認できるまでは仕上茶工程に従事させていない。
11.食品衛生責任者の設置 【E仕上茶専用項目】	
a	食品衛生法第51条に従い、地方公共団体が条例で営業許可を定めている営業者（缶詰茶製造）に相当する場合、食品衛生責任者を設置している。

関連法令と参考文献一覧

・食料・農業・農村基本法
・食品安全基本法
・食品衛生法
・厚生労働省医薬食品安全部長通知：
　食品衛生法第1条の3第2項の食品事業者の記録の作成及び保存に係る
　指針（ガイドライン）
・JAS法
・計量法
・食品・食品添加物規格基準
・食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）
・農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令
・農業の現場における知的財産取扱指針
・地力増進法
・地力増進基本指針
・環境と調和のとれた農業生産規範
・CODEX ALIMENTARIUS-FOOD HYGINE BASIC TEXTS
・原子力災害特別措置法
・種苗法
・肥料取締法
・農薬取締法
・農林水産省通知：農薬適正使用の指導に当っての留意事項について
・農林水産省通知：農薬の飛散による周辺作物への影響防止対策について
・農林水産省通知：住宅地における農薬使用について
・毒物及び劇物取締法
・消防法
・農林水産省：農薬危害防止運動実施要綱
・農林水産省通知：無登録農薬と疑われる肥料にかかる指導の徹底につい
・総合的害虫・雑草管理（IPM）実践指針
・廃棄物の処理及び清掃に関する法律
・特定外来生物による生態系等に係る被害の防止に関する法律
・環境省告示：環境大臣が掌握する特定外来生物に係る特定飼養等施設の
　基準の細目等を定める件
・家畜排せつ物の管理の適正化及び利用の促進に関する法律
・環境基本法
・農林水産省：農業技術の基本指針
・農林水産省通知：農作業安全のための指針
・危険物の規制に関する政令
・火災予防条例
・出入国管理及び難民認定法
・労働基準法
・厚生労働省告示：
　労働者災害補償保険法施行規則第46条の18第1号の規定に基づき、
　厚生労働大臣が定める機械の種類を定める告示
・労働安全衛生法
・労働者災害補償保険法
・労働者災害補償保険法施行規則
・緑茶の表示基準（（社）日本茶業中央会）
・静岡茶衛生管理マニュアル（（社）静岡県茶業会議所）
・農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン【茶】
・農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン　参考資料【茶】
・ISO22000
・ISO/IECガイド51

JGAP 日本GAP協会

特定非営利活動法人（NPO法人）日本GAP協会

〒102-0094　東京都千代田区紀尾井町3番29号
日本農業研究所ビル　4階
TEL：03-5215-1112　FAX：03-5215-1113
ホームページ：http://jgap.jp
Eメール：info@jgap.jp